

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Salah satu produk pertanian yang menjadi kebutuhan pokok masyarakat Indonesia adalah tepung terigu. Tepung terigu yang merupakan salah satu bahan dasar kebutuhan rumah tangga dan industri-industri makanan. Yang banyak digunakan sebagai bahan dasar berbagai macam produk olahan, seperti mie, roti, kue, dan berbagai aneka makanan kecil.

Terigu merupakan produk pangan yang dikatakan memenuhi hajat hidup orang banyak karena tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk berbahan dasar terigu cukup besar dan semakin meningkat dari tahun ke tahun. Sedangkan kapasitas produksi tepung terigu di Indonesia masih rendah. Bahan baku tepung terigu berasal dari biji gandum sehingga ketersediannya ditentukan oleh produksi pertanian gandum. Gandum merupakan tanaman subtropis, sedangkan Indonesia adalah Negara tropis sehingga tanaman gandum kurang bisa tumbuh optimal di Indonesia.

Pada data yang diolah Kementrian Perindustrian tahun 2007-2011 menunjukkan bahwa dari tahun ke tahun kebutuhan tepung terigu semakin meningkat. Dari tahun 2007 kebutuhan tepung terigu di Indonesia yaitu 180.317.400, tahun 2008 kebutuhan tepung terigu di Indonesia yaitu 270.429.817, tahun 2009 kebutuhan tepung terigu di Indonesia yaitu 223.184.114, tahun 2010 kebutuhan tepung terigu di Indonesia yaitu 261.253.889, tahun 2011 kebutuhan tepung terigu di Indonesia yaitu 281.757.996 dan pada tahun 2011 kebutuhan tepung naik jadi 0,22 %. Disimpulkan bahwa kebutuhan tepung terigu pada tahun 2007-2011 di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya. Tingkat impor yang tinggi menjadikan Indonesia harus bergantung pada produsen tepung terigu yang berasal dari luar.

Ketua PSPG UGM, Umar Santoso, mengatakan bahwa pangan lokal bisa diarahkan untuk substitusi gandum. Adapun beberapa pangan lokal yang dijadikan sebagai alternatif pengganti tepung terigu, diantaranya garut, ubi jalar, singkong, ganyong, dan gemili. Pemerintah perlu menggalakkan petani untuk menanam tanaman pangan lokal dengan adanya dukungan insentif

berupa pemberian subsidi. Di lain pihak, masyarakat juga diajak mengonsumsi pangan lokal melalui diversifikasi pangan, sehingga pihak investor dan industri melirik budaya lokal tersebut.

Singkong merupakan salah satu komoditas pertanian yang telah banyak diolah menjadi berbagai produk jadi atau produk setengah jadi yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Umbi singkong merupakan sumber energi yang kaya karbohidrat, namun sangat miskin protein. Di Indonesia tanaman singkong memiliki bermacam nama, antara lain singkong, ketela, ketela pohon, ubi kayu, dan lain-lain. Singkong merupakan tanaman tropis tetapi dapat beradaptasi dan tumbuh dengan baik di daerah subtropis. Tanaman singkong tidak menuntut iklim yang spesifik untuk pertumbuhannya.

Provinsi Jawa Barat mengalami peluasan panen pada setiap tahunnya. Peluasan panen produksi ubi kayu (singkong) yang terjadi merupakan potensi besar yang dapat dimanfaatkan masyarakat khususnya Jawa Barat untuk memanfaatkan ubi kayu (singkong).

Tepung mocaf kepanjangan dari *modified cassava flour* atau modifikasi tepung singkong. Tepung mocaf merupakan tepung yang terbuat dari singkong atau pangan lokal Indonesia. Meskipun tepung mocaf terbuat dari tepung singkong, namun tepung mocaf berbeda dengan tepung tapioka atau sering disebut dengan tepung kanji. Perbedaan antara kedua tepung tersebut ialah cara pengolahannya. Tepung mocaf diolah dengan menggunakan proses fermentasi sedangkan tepung tapioka tidak melalui proses tersebut. Tekstur tepung mocaf menyerupai tepung terigu, namun tepung mocaf memiliki bobot yang lebih ringan. Beberapa kota besar di Indonesia seperti kota Bandung, Surabaya, Palembang mulai memproduksi tepung mocaf secara massal dan memasarkannya secara lokal.

Tepung mocaf memiliki kandungan gizi yang tidak jauh berbeda dengan tepung terigu. Berikut adalah perbandingan komposisi kimiawi tepung terigu dengan tepung mocaf:

Pada tepung mocaf dengan pengeringan yang optimal, kadar air mencapai 6,9% sedangkan pada tepung terigu kandungan air mencapai 12,0%. Kadar air pada tepung mocaf yang lebih rendah dari tepung terigu menyebabkan

tepung mocaf lebih tahan terhadap pertumbuhan jamur yang dapat menyebabkan kerusakan produk sehingga tepung mocaf memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan tepung terigu.

Kandungan abu pada tepung mocaf mencapai 0,4% sedangkan pada tepung terigu 1,3% karena kadar abu tepung mocaf yang lebih rendah dari tepung terigu menyebabkan produk tepung mocaf memiliki warna yang lebih putih dibandingkan dengan tepung terigu, dimana kadar abu dapat mempengaruhi warna produk. Kadar pati pada tepung mocaf lebih tinggi yaitu 87,3% sedangkan pada tepung terigu yaitu 60–68%, kadar pati yang tinggi disebabkan karena bahan baku singkong kaya akan karbohidrat. Kadar lemak mocaf yang lebih rendah yaitu 0,4 % daripada tepung terigu yaitu 1,5–2% menyebabkan produk yang dihasilkan rendah lemak sehingga bisa dikonsumsi untuk makanan yang rendah lemak. Dan kadar serat tepung mocaf juga lebih tinggi yaitu 3,4% sedangkan kadar serat tepung terigu yaitu 2-2,5%. Kadar serat yang lebih besar dapat menambah nilai gizi dan meningkatkan mutu cerna. Namun kandungan protein pada tepung mocaf yaitu 1,2% dan kandungan protein pada tepung terigu yaitu 8-13%.

Wisatawan yang datang mempunyai berbagai tujuan untuk datang ke kota ini, salah satunya yaitu berwisata kuliner. Beberapa produk kuliner yang menjadi ciri khas kota Bandung adalah Brownies, Bolen, Fruit Cake, Soes, Pie dan lain sebagainya.

Salah satu jenis kue yang digemari dan dikenal oleh masyarakat luas adalah kue *pie*. Permintaan pasar pada produk *pie* di kota Bandung juga terbilang cukup tinggi. Selain itu Pie adalah jenis pastry yang populer di Amerika. Hidangan panggang ini konon ditemukan sejak jaman Mesir kuno. Pada jaman Romawi dan pada abad pertengahan, pie digunakan sebagai pembungkus daging dan bahan-bahan lainnya agar tetap lembap selama dimasak dan agar isinya kedap udara serta tidak mudah basi. Bahan kulit pastry ini keras dan padat, terbuat dari tepung terigu, suet (lemak daging sapi), telur dan bahan lainnya. Namun seiring dengan perkembangan dunia kuliner, lambat laun kulit pie pun diciptakan sedemikian rupa dengan

komposisi tepung terigu yang telah ditentukan, sehingga kulit pie dapat dikonsumsi bersama isinya (Nugraha, 2013).

Pie dengan berbagai isi rasa baik manis maupun asin sehingga penggunaannya sesuai dengan kebutuhan yang diinginkan. *Pie* memiliki karakteristik renyah, gurih dan empuk. Penggunaan tepung, telur dan margarin akan mempengaruhi tingkat kerenyahan dari *pie* tersebut. Tepung mocaf yang terbuat dari singkong dapat dijadikan bahan dasar substitusi dalam penggunaannya untuk pembuatan kulit *pie* sebagaimana yang dikemukakan oleh sudewi dan sri subekti, (2015) bahwa *pie* atau tarlet kueh sejenis kueh kontinental yang terbuat dari tepung terigu, margarin, telur, dan gula. Tepung mocaf tidak mempunyai gluten sehingga perlu substitusi dengan terigu.

Permasalahan yang penulis temukan bahwa Indonesia masih mengimpor tepung terigu tersebut, sehingga perlu alternatif bahan baku lokal untuk menggantikan tepung terigu penggunaan tepung mocaf sebenarnya menjadi alternatif bahan dasar untuk pembuatan *pie* guna menambah inovasi dalam produk pastry dan menurunkan tingkat ketergantungan masyarakat Indonesia akan gandum dengan memanfaatkan sumber daya alam yang banyak dihasilkan oleh bangsa Indonesia yakni ubi kayu namun masyarakat belum mengetahuinya tepung mocaf tidak mempunyai gluten sehingga perlu substitusi dengan terigu pada penelitian ini saya sebagai mahasiswa tata boga ingin meneliti tentang substitusi tepung mocaf dalam pembuatan *pie*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut. Bagaimana substitusi tepung mocaf pada pembuatan *pie*?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak tercapai dalam penelitian ini ada dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus

a. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah bagaimana uji coba pembuatan *pie* dengan substitusi tepung mocaf

b. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh data tentang :

- a) Mendapatkan hasil formul resep pie substitusi tepung mocaf
- b) Mendapatkan hasil uji QDA dan Hedonik *pie* dengan substitusi tepung mocaf
- c) Mendapatkan hasil uji daya terima produk *pie* dengan substitusi tepung mocaf

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada beberapa pihak baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat teoritis

Menambah informasi tentang hasil penelitian substitusi tepung mocaf.

2. Manfaat praktis ;

Menambah informasi tentang formula *pie* yang dapat dijadikan produk usaha

E. Struktur Organisasi

Struktur organisasi skripsi diperlukan untuk memudahkan peneliti memahami alur pikir dalam penulisan skripsi. Adapun struktur organisasi yang terdapat dalam penyusunan skripsi, yaitu :

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

B. Rumusan Masalah Penelitian

C. Tujuan Penelitian

D. Manfaat Penelitian

BAB II Kajian Pustaka

Berisi tentang landasan teoritik yang memaparkan mengenai teori-teori yang mendasari penelitian, konsep dari penelitian, kerangka fikir penelitian, serta hipotesis penelitian.

BAB III Metode Penelitian

A. Desain Penelitian

B. Waktu dan tempat penelitian

C. Bahan dan alat

D. Tahap penelitian

E. Analisis data

BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

Berisi analisis data untuk menghasilkan temuan yang berkaitan dengan masalah penelitian serta pembahasan yang dikaitkan dengan kajian pustaka

BAB V Kesimpulan dan Saran

Bagian akhir dari penelitian yang berisi penafsiran, rekomendasi dan pemaknaan terhadap hasil analisis temuan penelitian yang disajikan dalam bentuk kesimpulan penelitian.